



Udvidet råvarekendskab



Fag: Udvidet råvarekendskab

Fagnummer: 20843	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 642,00	Uden for målgruppe: DKK 2.366,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte gastronomer, der har erfaring i arbejdet med råvarer i køkkenet. For ikke-faglært anbefales det forinden at have taget basis kurser om råvarer.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

- At redegøre for vurdering og udvælgelse af råvarer ud fra kvalitet, økologi, sæson, bæredygtighed, hvor råvaren er dyrket/opdrættet og sensoriske & madtekniske egenskaber.
- At redegøre for principper ved bestilling og indkøb af råvarer samt ved beregning af forbrug for en given ret.
- På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
 - At foretage bestilling og indkøb af råvarer.
 - At beregne forbrug af råvarer for en given ret.
 - At tage hensyn til bæredygtighed ved variation i valget af råvarer og udvikle retter med de valgte råvarer.
 - At vurdere råvarers og tilberedte produkters sensoriske kvalitet.

Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 642,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.366,45

Tilmelding

